

北京市市场监管局通告 10 批次不合格食品

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及本市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,我局组织抽检了调味品,食用农产品,肉制品,糕点,其他食品(冷链即食食品、水产发产品、散装自制酒、食品用预拌(料)粉、工业化豆芽、即食鲜切蔬果),水果制品 6 类食品 537 批次样品。根据食品安全国家标准及国家有关规定检验和判定,其中合格样品 527 批次,不合格样品 10 批次。不合格样品包括食用农产品,肉制品,糕点,水果等。不合格食品情况如下:

- 1.标称北京市巨江兴蛋糕店生产经营的原味老蛋糕、柴鸡蛋糕,防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市产品质量监督检验院。
- 2.北京宝发水产店经营的甲鱼,恩诺沙星不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市产品质量监督检验院。
- 3.北京南国快餐有限公司经营的鸡蛋,氟苯尼考不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 4.北京市密云县密云镇京东北烧烤店经营的散装白酒,甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 5.标称天津市大海实业发展有限公司生产,密云县密云镇云河冷荤水产批发店经营的大海三文治肠,大肠菌群不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 6.北京市海中鲜餐饮管理有限公司经营的皮皮虾,镉(以 Cd 计)不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 7.北京华鑫傅晓餐饮服务有限公司经营的豆芽,6-苄基腺嘌呤(6-BA) 不符合国家相关规定。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。
- 8.标称北京祥益斋科技发展有限公司生产经营的桂花金糕(蜜饯),胭脂红不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。
- 9.北京聚顺伟蔬菜店经营的韭菜,腐霉利不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

海淀区:校园食堂“互联网+明厨亮灶”百分百全覆盖

本报讯 王洁 近日,为更好的监督校园食品安全情况,北京市海淀区教师进修学校附属实验小学校园食堂的“明厨亮灶”已经达到了百分之百覆盖。

校园随处可看到“食堂直播”。“看,叔叔们做饭、收拾厨房,累得满头大汗,多辛苦啊,咱们吃饭一定要注意节约粮食。”在三年级(4)班的教室里,学生贾欣宇跟同学一边看着“明厨亮灶”直播,一边小声讨论着。这是课间休息时间,班主任将教室前方的大屏幕切换到“食堂直播”状态,不少路过的同学停下来驻足观看。

操场上,阳光洒满校园,同学们正在进行体育活动,教学楼侧面的大屏幕也实时直播着食堂做饭的场景。“我觉得特别安全,因为厨师们都戴着帽子、口罩,穿着工作服,很干净。”六年级(6)班学生张文骞说。

据学校主管后勤副校长程杰介绍,从食品安全角度考虑,学校通过“明厨亮灶”工程,让孩子和家长通过现场直播的形式,了解食堂操作间的具体情况,保证食品安全。

据了解,学校于 2017 年对食堂进行了改造,安装了将近 70 个点位的摄像头,能够保证食堂所有角落都在监控范围之内。同时还通过对员工的安全培训,加强食堂员工的操作规范性。

“学校也将在条件允许的情况下,第一时间把操作间现场直播的情况通过手机 APP 的形式,向社会公示。”程杰说。

校园封闭式管理确保食品安全。目前,学校安排各班同学在班内用午餐,采取自助餐的形式。为了创新用餐方式、加强劳动教育,学校安排每班每天 4 名同学做值班分餐员,他们系着小围裙、戴着帽子与手套,认真为班里同学们服务,根据同学们提出的要求,做好分餐服务。

由于疫情防控的原因,市教委也要求各学校对在校内就餐的学生要将午间、课后的活动纳入校内全时段管理,实行校外就餐外出请假制度,严禁学校以任何形式参与社会“小饭桌”的经营与合作。

据程杰介绍,学校第一时间制定了《进修附小在校学生在校就餐请假制度》。目前,中午所有孩子都在校就餐,没有在外面吃小饭桌的情况发生。如果家长有特殊情况需要孩子不在学校就餐,学校也有相关的制度,并向家长、社会进行公示。此外,学校还有详细的记录表进行登记。同时,学校也不断提升家长在学生餐饮方面的知情权,增加食堂信息的公开透明度。

学生家长蒙晓佼介绍,家长可以

从学校的微信公众号上看到下周孩子的用餐规划,包括餐食、菜谱以及营养含量等,一目了然。学校还会定期召开家委会,让家长们提一些意见和建议,其中也包括对于学校食堂的一些建议,“大部分家长在吃饭这个事情上都是满意的。”

“明厨亮灶”让“阳光餐饮”更透明。近日,北京市教委、北京市市场监督管理局、北京市卫健委联合发布了《关于切实做好 2021 年学校(幼儿园)食品安全管理工作的通知》,对新学期学校的食品安全做出了具体的要求。其中提到——各级各类学校(幼儿园)要推进智慧监管,到 2021 年底基本实现“互联网+明厨亮灶”;严格校园封闭式管理,对在校外就餐学生要实行外出请假制度等。

据海淀区教委介绍,从 2017 年开始,海淀中小学、幼儿园食堂就开始实行“明厨亮灶”,让学生放心、让家长安心。多年来,“明厨亮灶”已经架起了家校沟通的桥梁,也让“阳光餐饮”更加阳光透明。

截至今年 3 月,海淀区在校园“明厨亮灶”方面再升级,中小学、幼儿园食堂 450 户,已经全部实现了“互联网+明厨亮灶”,并积极利用互联网和手机 APP 等,引导家长代表参与监督。

怀柔区召开食品药品 安全和质量工作会

本报讯 3 月 29 日,北京市怀柔区区委常委、副区长郭文杰主持召开怀柔区食品药品安全和质量工作会,专题研究餐饮业服务质量提升行动,区食品药品安全委员会办公室主任、区市场监督管理局党组书记、局长任江云、区食品药品安全委员会办公室副主任、区市场监督管理局党组成员、副局长刘顺利等领导参加会议。

刘顺利通报了怀柔区市场监督管理局提升餐饮服务质量安全行动,对落实餐饮单位主体责任、“阳光餐饮”和品质提升工作及下一步工作措施进行了汇报。

怀柔区区委常委、副区长郭文杰对提升餐饮业服务质量工作提出了要求:

一是组织开展为期一个月的提升餐饮业环境卫生水平专项整治行动。针对我区餐饮业就餐环境卫生、餐厨垃圾收运、“门前三包”等方面的问题,进行全面整顿,整体提升餐饮业服务质量。

二是增强主体责任意识。通过餐饮服务质量提升,提高餐饮业环境卫生水平,保证辖区群众饮食安全。

三是加大监督管理力度。区市场监管局、区商务局等部门加强协调配合,增加监督检查频次,形成执法合力。

四是加强宣传引导,营造良好社会氛围。通过“两台一报”和融媒体中心大力宣传餐饮服务质量提升工作,宣传优秀企业典型,带动全区餐饮单位环境卫生水平整体提升。

(北京市怀柔区市场监督管理局)

石景山区开展辖区美食城 线上线下经营专项整治

本报讯 为继续深入开展餐饮服务单位线上线下突出问题专项整治,消灭隐藏在网络餐饮服务第三方平台上的“苍蝇餐馆”,强化美食城类高风险餐饮服务单位食品安全监管,近期石景山区市场监管局组织对辖区美食城进行了专项督导检查。

执法人员重点检查了食品加工区域环境卫生是否整洁;食品加工过程是否符合餐饮服务食品安全操作规范;有无网络超范围经营;特别是否严格按照食品原材料统一采购、人员统一管理、收银统一入口、送餐统一进行的原则经营等几个方面重点内容。现场检查过程中发现,部分美食城存在物品随意摆放、盛放食品的容器就地存在,加工间环境不整洁、水池未按要求专池专用等现象。针对检查中发现的问题执法人员已当场责令其现场或限期整改,同时要求各美食城负责人强化内部管理,加强自查自纠,提高其主体责任意识。

下一步,市场监管部门将继续对辖区美食城加强监管,加大检查力度,对现场发现的问题持续跟踪开展复查,避免食品安全隐患发生,让食品安全得到强有力的保障。

(北京号)